باسمہ تعالیٰ

کیا فرماتے ہیں علماء کرام و مفتیان عظام اس مسئلہ کے بارے میں کہ ہمارے ہاں کے بعض مفتی حضرات آجی نوموتو (مونوسوڈیم گلوٹامیٹ MSG) کھانے کو مطلقاً حرام کہہ رہے ہیں، حرمت کی وجہ یہ بتاتے ہیں کہ آجی نوموتو کو کیڑوں سے بنایا جاتا ہے اور طبی لحاظ سے بھی صحت کے لئے مضر ہے، اس کے بارے میں ایک مقامی اخبار میں شائع کردہ ایک طبی رپورٹ کا حوالہ دیتے ہیں۔ البتہ انٹرنیٹ پر اسکے بارے میں مندرجہ ذیل معلومات درج ہے

① WIKIPEDIA میں یہ مذکور ہے کہ

It was once made predominantly from wheat gluten, but is now made mostly from bacterial fermentation......

MSG is obtained by the fermentation of carbohydrates and by using bacterial or yeast species from genera such as Brevi-bacterium, Arthrobacter, and Corynebacterium.

Modern Commercial MSG is produced by fermentation of starch, sugar beets, Sugar cane, or molasses.

Health Concerns

A report from the ..... (FDA) concluded that MSG is safe for most people when eaten at customary level. However it also said that based on anecdotal reports, some people may have an MSG intolerance that causes MSG symtom complex and or a worsen-ing of asthmatic symptoms. Subsequent research found that while large doses of MSG given without food may elicit more symptoms than a placebo in individuals who believe that they react adversely to MSG, the frequency of the responses was low and the responses reported were inconsistent not reproducible and no observed when MSG was given with food......

② Encarta Ency. میں یہ مذکور ہے کہ

Food additives

The long-running controversy over the possible health dangers posed by food additives took somewhat unexpected turn this year, as three substances previously suspected of being carcinogenic were at least partially exonerated in major scientific studies........

Three months earlier, the FDA made similar negative finding in the case of monosodium glutamate, or MSG, a flavor-enhancer.

→

, however, were subject to further review and testing.

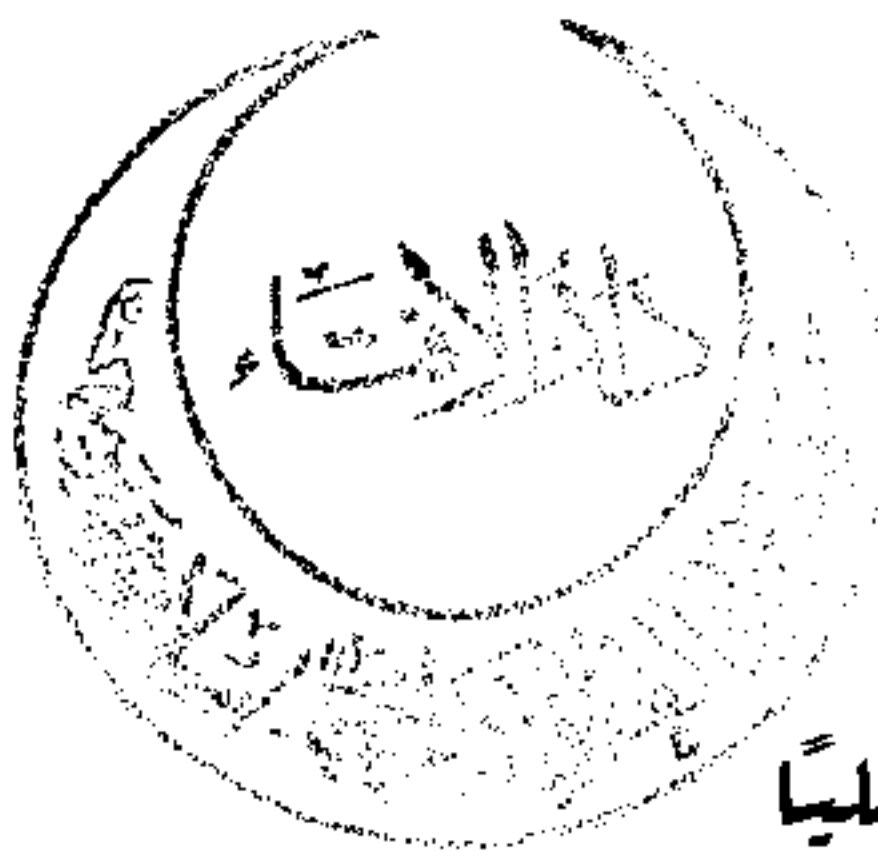
findings"

③ Brintannica میں یہ مذکور ہے کہ

There have been reports that, when ingested in large amounts, monosodium glutamate may produce such physical reactions as burning sensations, facial tightness or pressure, and a tingling sensation in some individuals. This hypersensitive reaction, first reported in 1968, is commonly called "Chinese restaurant syndrome" because cooks in some Chinese restaurants may use MSG extravagantly. Subsequent studies have shown no conclusive link between the syndrome and the consumption of normal levels of MSG. however.

مذکورہ تحقیقات کے مطابق آجی نوموٹو کا نارمل استعمال صحت کے لئے مضر ہونا معلوم نہیں ہوتا۔ لہٰذا بعض مفتی حضرات کا مطلقاً (کسی بھی کمپنی کا بنایا ہوا ہو) آجی نوموٹو کو حرام کہنا شرعاً کیسا ہے؟ کیا اسکا محض کیڑوں سے بنایا جانا اس کی حرمت کیلئے کافی ہے، اگرچہ اس میں انقلاب ماہیت پایا جارہا ہو ④ مزید یہ بات پوچھنی ہے کہ کسی کھانے کی چیز کے حرام ہونے کے لئے اسکا کس حد تک مضر صحت ہونا ضروری ہے؟ اگر کوئی چیز بعض اوقات بعض افراد کے حق میں مضر صحت ہو تو باقی دوسرے افراد کے حق میں اسکا استعمال کرنا کیسا ہے؟

③ سیگریٹ پینا شرعاً کیسا ہے؟ کیونکہ اس میں مضر صحت ہونے کی بات زیادہ پائی جارہی

(جواب منسلک ہے۔)

بسم اللہ الرحمن الرحیم

الجواب حامداً ومصلیاً

۱)۔۔۔۔اجی نوموٹو (مونوسوڈیم گلوٹامیٹ) جس کی تفصیل آگے آرہی ہے اسکا اجمالی حکم یہ ہے کہ ہماری تحقیق کے مطابق اس کے بنانے میں کوئی ناپاک یا حرام چیز نہیں استعمال کی جاتی لہذا یہ حلال ہے اور اس کا استعمال جائز ہے،، البتہ اگر کہیں سے یہ یقینی طور پر معلوم ہو جائے کہ دنیا میں کسی جگہ اس کے بنانے میں حرام اجزاء شامل کئے جاتے ہیں اور وہ اجزاء اس میں سرائیت کرتے ہیں یا اس کا جز بن جاتے ہیں تو ایسی صورت میں یہ حلال نہیں ہوگا اور نہ ہی اسکا استعمال جائز ہوگا۔ تفصیل ذیل میں ملاحظہ فرمائیں)

اجی نوموٹو (چائینیز نمک) کا اصل نام:

اجی نو موٹو (چائینیز نمک) کا اصل نام مونوسوڈیم گلوٹامیٹ (Monosodium Glutamate) ہے جسکا مخفف MSG ہے۔ MSG مختلف ناموں سے مشہور ہے مثلاً: اجی نوموٹو ،ویٹسن (Vetsin)، ایکسینٹ (Ac'cent) اور ٹیسٹنگ پاوڈر (Tasting Powder)۔ البتہ اس کا سب سے مشہور نام اجی نوموٹو ہے، اور یہ نام اس کو ایک اجی نوموٹو نامی جاپانی کمپنی سے ملا تھا اس لئے کہ اجی نو موٹو کمپنی سب سے پہلی کمپنی تھی جس نے MSG بہت بڑی مقدار میں بنانا شروع کیا تھا۔ اس لئے جواب میں MSG کا نام استعمال کیا جائے گا۔

> **Ajinomoto Co.**, **Inc** is a Japanese company that produces food seasonings, cooking oils, foods, sweeteners, amino acids and pharmaceuticals. Ajinomoto's signature product, monosodium glutamate (MSG) seasoning, was first marketed in Japan in 1909, having been discovered and patented by Kikunae Ikeda. (1)

MSG (مونوسوڈیم گلوٹامیٹ) کیا ہے:

MSG ایک نمک کا نام ہے جو کہ گلوٹامیٹ ایسڈ (Glutamate acid) سے بنایا جاتا ہے، یہ سب سے پہلے ایک جاپانی سائنس دان کیکونائے (Kikunae) نے ۱۹۰۸ء میں دریافت کیا تھا اور اس نئے ذائقہ کو یومامی (umami) کا نام دیا تھا۔

MSG (Monosodium Glutamate) دو لفظوں سوڈیم (Sodium) اور گلوٹامیٹ (Glutamate) سے مرکب ہے، سوڈیم (Sodium) عام نمک کو کہا جاتا ہے، اور گلوٹامیٹ

جاری ہے۔۔۔

(Glutamate) ایک ایسڈ(Asid) ہے جو ہر انسان اور جانور کے نروس سسٹم (nervous system)میں موجود ہوتا ہے،اس کا کام یہ ہوتا ہے کہ یہ دماغ سے پیغامات جسم کے دیگر اعضاء تک پہنچانے میں مدد دیتا ہے، یہ ایسڈ انسانوں اور جانوروں کے جسم میں خود بخود بنتا ہے لیکن اب اس کو جدید ٹیکنالوجی کے ذریعہ بھی بنایا جانے لگا ہے۔

Monosodium glutamate, also known as sodium glutamate and MSG, is a sodium salt of glutamic acid, a naturally occurring non-essential amino acid. It is used as a food additive and is commonly marketed as a flavour enhancer.(6)

Sodium chloride, also known as salt, common salt, table salt(8)

Glutamate is one of the most common amino acids found in nature. It is the main component of many proteins, and is present in most tissues. Glutamate is also produced in the body and plays an essential role in human metabolism. It is a primary excitatory neurotransmitter in the human central nervous system.(7)

Kikunae was a Japanese chemist, Tokyo Imperial University professor in Chemistry who, in 1908, uncovered the chemical root behind a taste he named umami. He discovered the common component that produced the flavor of meat, seaweed and tomatoes was glutamate, which produces the sensation of umami.(2)

Until the 2000s, the number of "basic" tastes was considered to be four (bitterness, saltiness, sourness, and sweetness). More recently, a fifth taste, "savory" or "umami", has been proposed by a large number of authorities associated with this field.[(3)

گلوٹامیٹ ایسڈ(Glutamate acid) کن کن چیزوں سے بنتا ہے:

جاری ہے----

گلوٹامیٹ ایسڈ (Glutamate acid) ۱۹۰۹ءسے لے کر ۱۹٦۰ء تک گندم کے نشاستہ (Wheat Gluten) سے بنایا جاتا تھا، لیکن پھر ۱۹۷۰ءکے بعد سے گندم کے نشاستہ کے بجائے اس سے سستاذریعہ ایجاد کیا گیا جس میں مختلف چیزوں، اسٹارچ((Starch)سفید پاوڈر جو کہ گندم،آلو، مکئی، چاول یاجڑی بوٹی سے تیار کیا جاتا ہے)، شوگر بیٹس(Sugar beets)، گنااور مولیسز((Mollases) چینی کا گاڑھا شیرا)، کو جراثیم کی مدد سے گلوٹامیٹ ایسڈ میں تبدیل کیا جانے لگااور اب یہ طریقہ تقریباپوری دنیامیں رائج ہو گیا ہے۔

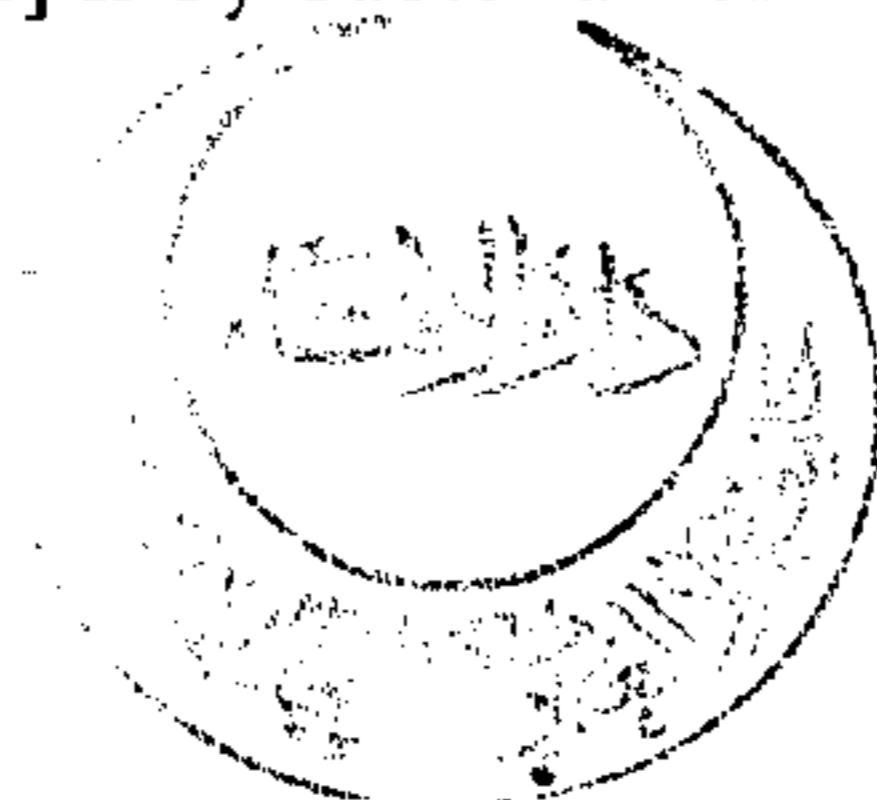
From 1909 to the mid-1960s, MSG was prepared by the hydrolysis of wheat gluten, which is roughly 25% glutamic acid. Until the mid-1970s, direct chemical synthesis from acrylonitrile was used until the fermentation method was developed, lowering production costs and environmental load.[

Starch or amylum is a carbohydrate consisting of a large number of glucose units joined together by glycosidic bonds. This polysaccharide is produced by all green plants as an energy store. It is the most common carbohydrate in the human diet and is contained in large amounts in such staple foods as potatoes, wheat, maize (corn), rice, and cassava. Pure starch is a white, tasteless and odorless powder (9)

Modern commercial MSG is produced by fermentation[12] of starch, sugar beets, sugar cane or molasses.(4)

Molasses, from the Latin word *melaceres,* meaning honey-like, is a thick dark syrup that is a byproduct of sugar refining. It results when sugar is crystallized out of sugar cane or sugar beet juice.(24)

Currently most of the world production of [monosodium glutamate] is by bacterial fermentation.(5)

جاری ہے۔۔۔۔

گلوٹامیٹ ایسڈ(Glutamate acid)بنانے کا طریقہ کار:

MSG (Monosodium Glutamate)بنانے کے تین طریقے ہیں،

(۱)پروٹین کی تحلیل یعنی ہائیڈرولیسز(hydrolysis of proteins)،

(۲) سینتھیسز(Synthesis)،

(۳) بیکٹیریل فرمنٹیشن(Bacterial Fermentation) .

Monosodium glutamate can generally be produced by three methods: (1) hydrolysis of proteins such as gluten or proteins present in sugar beet wastes, (2) synthesis, and (3) microbial fermentation.(10)

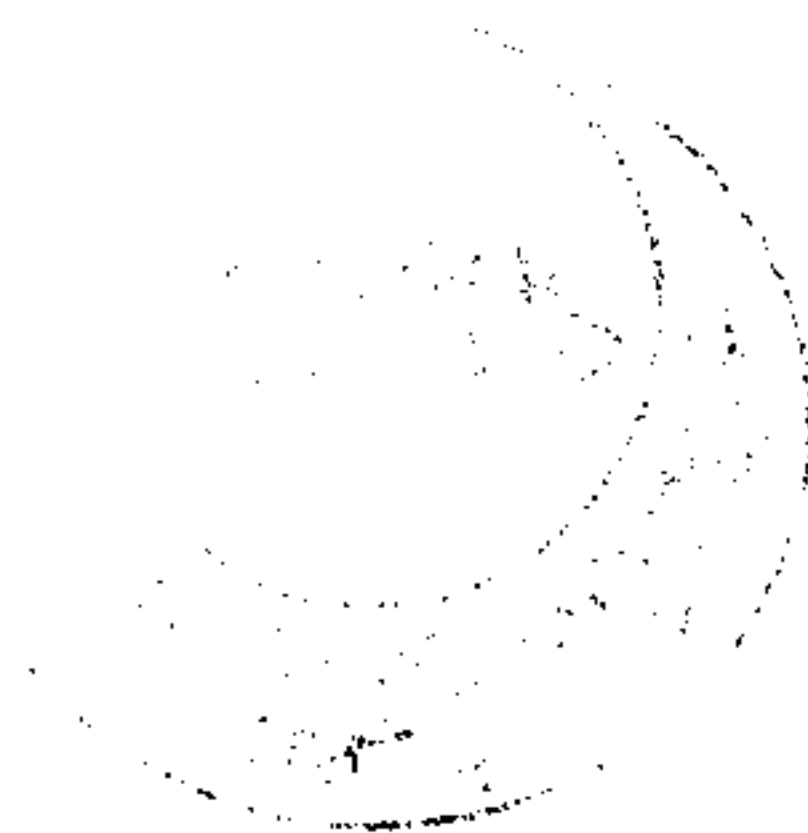
تینوں طریقوں کی تفصیل مندرجہ ذیل ہے:

(۱) پروٹین کی تحلیل یعنی ہائیڈرولیسز(hydrolysis of proteins):

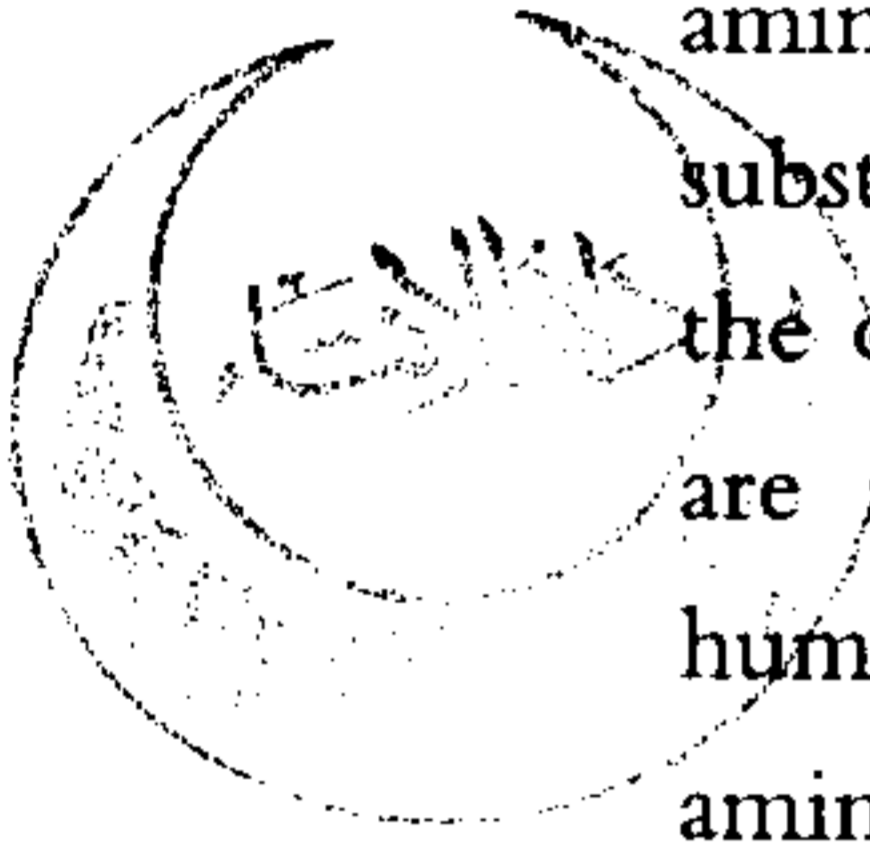
قدرتی طور پر پروٹین مختلف ایسڈز کا مجموعہ ہوتا ہے جن میں گلوٹامیٹ ایسڈ بھی شامل ہوتا ہے اور اس طریقہ میں پروٹین کو تحلیل کر کے اس میں موجود ایسڈز کو جدا جدا کر دیا جاتا ہے اور پھر ان ایسڈز میں سے گلوٹامیٹ ایسڈ کو الگ کر کے نکال دیا جاتا ہے، اور پھر گلوٹامیٹ ایسڈ کو صاف کر کے نمک کی شکل دے دی جاتی ہے۔

Hydrolysis of protein

Proteins are made up of lots of amino acids joined together by peptide bonds. Hydrolysis of the protein is what happens when the peptide bonds are broken. We say the protein has been hydrolysed [lysis - splitting; hydro - water]. This process needs water and an enzyme. The result of hydrolysis is smaller amino acid chains (peptides), and free amino acids. The solution containing the protein pieced (small peptide chains and free amino acids) is called a hydrolysate solution.(11)

جاری ہے----

(۲) سینتھیسز(Synthesis):

اس طریقہ میں مختلف ایسڈز کو مصنوعی طریقہ سے ملا کر ایک نیا مرکب تیار کیا جاتا ہے، اور یہی طریقہ گلوٹامیٹ ایسڈ بنانے کے لئے بھی استعمال کیا جاتا ہے جیسا کہ انسانی جسم میں جب گلوٹامیٹ کی کمی ہو جاتی ہے تو جسم میں موجود خلیے (Cells) جسم سے مختلف مواد جمع کر کے گلوٹامیٹ بنا دیتے ہیں، پھر وہی عمل کیا جاتا ہے جو مذکورہ بالا پہلے طریقے میں ذکر کیا گیا ہے۔

> **Amino acid synthesis** is the set of biochemical processes (metabolic pathways) by which the various amino acids are produced from other compounds. The substrates for these processes are various compounds in the organism's diet or growth media. Not all organisms are able to synthesise all amino acids. For example, humans are able to synthesise only 12 of the 20 standard amino acids.(12)

(۳) بیکٹیریل فرمنٹیشن(Bacterial Fermentation):

یہ بیکٹیریا کی مدد سے مونوسوڈیم گلوٹامیٹ بنانے کا ایک طریقہ ہے اور آج کل تقریباً پوری دنیا میں مونوسوڈیم گلوٹامیٹ بنانے کے لئے یہی طریقہ استعمال کیا جاتا ہے اور پہلے دونوں طریقے تقریباً متروک ہو چکے ہیں اس لئے اس تیسرے طریقے کو قدرے تفصیل سے بیان کیا جاتا ہے۔

بیکٹیریا(Bacteria) اور اس کا حکم :

بیکٹیریا ایک یک خلوی جاندار (جراثیم) ہے جو کہ صرف خوردبین کے ذریعہ نظر آتا ہے پینسل سے بنائے ہوئے ایک نقطہ میں اس طرح کے لاکھوں جراثیم سما سکتے ہیں، ڈاکٹروں کی تحقیق کے مطابق جراثیم، جانوروں کے علاوہ جانداروں کی ایک دوسری قسم ہے۔ اور اس کا حکم یہ ہے کہ یہ بذاتِ خود ناپاک نہیں ہوتا کیونکہ فقہاءِ کرام نے یہ قاعدہ بیان کیا ہے کہ وہ جاندار چیزیں جو غیر دموی ہوں یعنی جن میں بہتا ہوا خون نہ ہو، تو ایسی تمام جاندار اشیاء پاک کہلائیں گی (دیکھئے عبارت نمبر ۱)، جیسا کہ حدیثِ مبارکہ کا مفہوم ہے کہ اگر کسی مائع چیز میں مکھی گر جائے تو اس کے گرنے سے وہ چیز ناپاک نہیں ہوگی (دیکھئے عبارات نمبر ۲ تا ۴)، اسی طرح جرثومہ یعنی BACTERIA بھی چونکہ غیر دموی اشیاء میں شامل ہے اس لئے وہ بھی ناپاک نہیں کہلائے گا، بالخصوص جبکہ جراثیم اس قدر کثیر تعداد میں

جاری ہے۔۔۔۔

موجود ہیں کہ ہر چیز میں انکا وجود پایا جاتا ہے مثلاً ہوا، مٹی، انسانی خوراک، وغیرہ وغیرہ، حتی کہ انسانی جسم میں بھی مختلف اقسام کے جراثیم (BACTERIAS) موجود ہوتے ہیں۔

۱)الدر المختار - (ج ۱ / ص ۱۸۳)

(ويجوز) رفع الحدث (بما ذكر وإن مات فيه) أي الماء ولو قليلا (غير دموي كزنبور) وعقرب وبق أي بعوض وقيل بق الخشب وفي المجتبى الأصح في علق مص الدم أنه يفسد ومنه يعلم حكم بق وقراد وعلق وفي الوهبانية دود القز وماؤه وبزره وخرؤه طاهر كدودة متولدة من نجاسة

۲)سنن أبي داود - م - (ج ۳ / ص ۴۳۰)

عَنْ أَبِى هُرَيْرَةَ قَالَ قَالَ رَسُولُ اللَّهِ -صلى الله عليه وسلم- « إِذَا وَقَعَ الذُّبَابُ فِى إِنَاءِ أَحَدِكُمْ فَامْقُلُوهُ فَإِنَّ فِى أَحَدِ جَنَاحَيْهِ دَاءً وَفِى الآخَرِ شِفَاءً وَإِنَّهُ يَتَّقِى بِجَنَاحِهِ الَّذِى فِيهِ الدَّاءُ فَلْيَغْمِسْهُ كُلَّهُ »

۳)صحيح البخاري - البغا - (ج ۳ / ص ۱۲۰۶)

قال النبي صلى الله عليه و سلم (إذا وقع الذباب في شراب أحدكم فليغمسه ثم لينزعه فإن في إحدى جناحيه داء والأخرى شفاء)

۴)مرقاة المفاتيح شرح مشكاة المصابيح - (ج ۱۲ / ص ۳۶۹)

وعن أبي هريرة رضي الله عنه أن رسول الله قال إذا وقع الذباب----- أي سقط في إناء أحدكم فليغمسه بفتح الياء وكسر الميم وفي رواية فليمقله أي فليدخله كله أي بجناحيه فيما الإناء من ماء وغيره وفيه أنه طاهر ينجسه إذ ليس له دم سائل ثم ليطرحه

ہر چیز میں جراثیم کے وجود سے متعلق مندرجہ ذیل حوالہ ملاحظہ ہو

The air is filled with bacteria......they are in soil,in our food, and on plants and animals.Even our bodies are home to many different kinds of bacteria.our lives are closely interwined with theirs.

Microsoft Encarta 2009

ترجمہ: ہوا جراثیم سے بھرپور ہے۔۔۔ جراثیم مٹی میں، ہماری خوراک میں، پودوں اور جانوروں میں پائے جاتے ہیں۔ حتی کہ ہمارے جسم مختلف اقسام کے جراثیم کا گھر ہیں، ہماری زندگیاں انکی زندگی کے ساتھ بہت حد تک جڑی ہوئی ہیں۔

جاری ہے۔۔۔

The Five Kingdom Classification by Whittaker:

The five kingdoms of life are:

*Kingdom: Monera

*Kingdom: Protista

*Kingdom: Mycota (exclusively fungi)

*Kingdom: Metaphyta or Plantae

*Kingdom: Metazoa or Animalia (all multicellular animals)

Kingdom Monera: Living things include in the kingdom are minute and single-celled prokaryotes (organisms that lack membrane-bound nuclei).Members of this kingdom are bacteria, …………

ثانیاً اگر وہ جراثیم ناپاک چیز میں موجود ہوں تب بھی ان جراثیم کو ناپاک چیز میں موجود ہونے کی وجہ سے نجس کہنا مشکل ہے،اسکی فقہی نظیر یہ ہے کہ فقہاءِ کرام نے یہ مسئلہ بیان کیا ہے کہ انسان کے قبل یا دُبر میں سے کیڑے کا نکل آنا وضو ٹوٹنے کا باعث ہے،اس لئے نہیں کہ وہ کیڑا بذاتِ خود نجس ہے بلکہ اس پر جو نجاست لگی ہوئی ہے وہ وضو ٹوٹنے کا سبب ہے۔(جیسا کہ عبارات ۵تا۷ میں)۔ اسی طرح ناپاکی میں موجود جراثیم بھی بذاتِ خود نجس نہیں ہوتے۔

۵)الهداية شرح البداية – (ج ۱ / ص ۱۵)

والدابة تخرج من الدبر ناقضة فإن خرجت من رأس الجرح أو سقط اللحم لا تنقض والمراد بالدابة الدودة وهذا لأن النجس ما عليها وذلك قليل وهو حدث في السبيلين دون غيرهما

۶)الدر المختار – (ج ۱ / ص ۱۸۴)

وفي الوهبانية دود القز وماؤه وبزره وخرؤه طاهر كدودة متولدة من نجاسة (ومائي مولد)

۷)حاشية ابن عابدين – (ج ۱ / ص ۱۸۴)

قوله (كدودة الخ) فإنها طاهرة ولو خرجت من الدبر والنقض إنما هو عليها لا لذاتها

جاری ہے۔۔۔۔

رہی یہ بات کہ جراثیم یعنی بیکٹیریا سے نکلنے والی رطوبت حرام یا ناپاک ہوگی یا حلال اور پاک، تو اس میں بیکٹیریا کے ذریعہ حاصل ہونے والی چیز کو دیکھا جائے گا اور اس کے مطابق حکم لگایا جائے گا، مثال کے طور پر شیرے کا شراب میں تبدیل ہونے میں بھی بعض دفعہ بیکٹیریا کا استعمال کیا جاتا ہے لیکن چونکہ شراب حرام اور ناپاک ہوتی ہے اس لئے بیکٹیریا کے ذریعہ حاصل ہونے والی شراب کو بھی حرام اور ناپاک کہا جائے گا، جبکہ دودھ کو دہی میں تبدیل کرنے کے لئے بھی بیکٹیریا کا عمل دخل ہے لیکن دہی کو پاک اور حلال کہا جاتا ہے، نیز بیکٹیریا کے ذریعہ حاصل ہونے والا گلوٹامیٹ ایسڈ میں چونکہ کوئی حرام چیز شامل نہیں ہوتی (جیسا کہ اوپر تفصیل سے گزر چکا ہے) اس لئے اس کو حرام نہیں کہا جائے گا ۔(**بیکٹیریا سے متعلق تفصیل کے لئے التبویب ۴۴/۱۳۵۶ کی طرف رجوع کیا گیا ہے، بتصرف**)۔

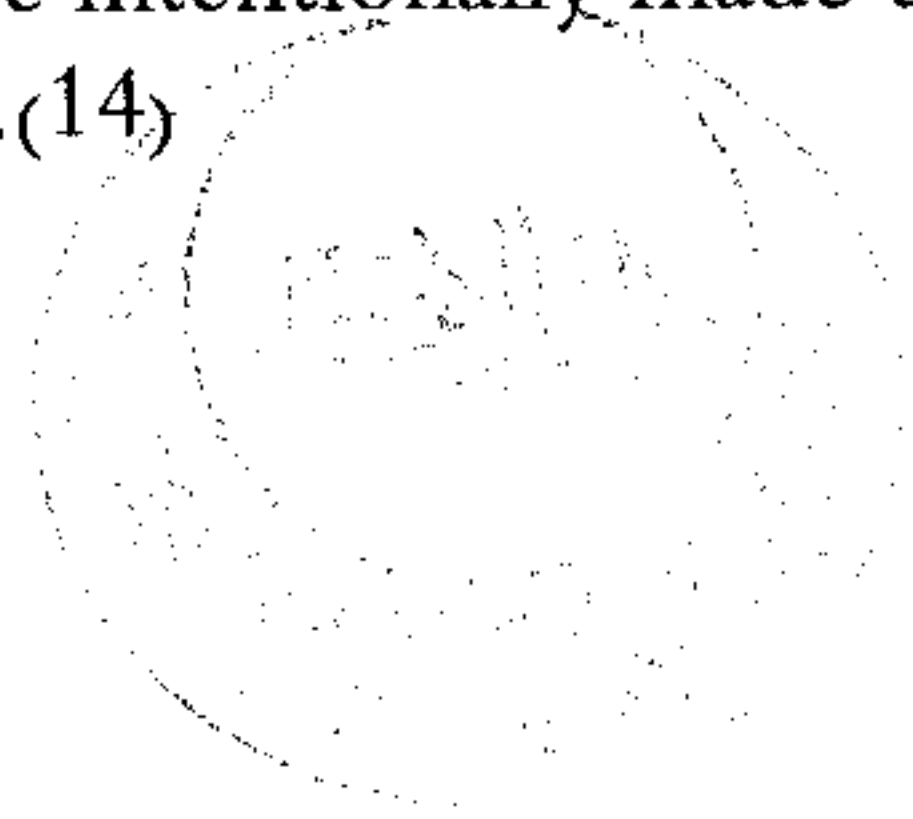
بیکٹیریل فرمنٹیشن(Bacterial Fermentation) کیا ہے:

بیکٹیریل فرمنٹیشن(Bacterial Fermentation) بیکٹیریا کے ذریعہ کی جانے والی ایک کیمیائی تبدیلی کا نام ہے، بیکٹیریا اس عمل کے ذریعہ کاربوہائیڈریٹ((Carbohydrate) جو کہ چینی، نائیٹروجن اور ہائیڈروجن کا مجموعہ ہوتا ہے) کو مختلف ایسڈ میں تبدیل کرتا ہے، اگر بیکٹیریا کو موافق ماحول دستیاب ہو تو یہ تبدیلی از خود وقوع پذیر ہوتی رہتی ہے، جیسا کہ دودھ کا کھٹا ہو جانا اور شیرے کا شراب میں تبدیل ہونا وغیرہ اس کی عام مثالیں ہیں۔ اور اب جدید سائنسی طریقوں کے ذریعہ بیکٹیریا کو موافق ماحول فراہم کر کے یہ تبدیلیاں تیزی سے اور بڑے پیمانے پر کی جاتی ہیں۔

What is fermentation:

Fermentation is a chemical change brought on by the action of microscopic yeast, molds and bacteria. The souring of milk, the rising of dough and the conversion of sugar to alcohol are all examples of fermentation.(13)

In a general sense, fermentation is the conversion of a carbohydrate such as sugar into an acid or an alcohol. More specifically, fermentation can refer to the use of yeast to change sugar into alcohol or the use of bacteria to create lactic acid in certain foods. Fermentation occurs naturally in many different foods given the right conditions, and humans have intentionally made use of it for many thousands of years.(14)

جاری ہے----

مونوسوڈیم گلوٹامیٹ (Monosodium Glutamate) کی بیکٹیریل فرمنٹیشن (Bacterial Fermentation) کیسے کی جاتی ہے:

اس فرمنٹیشن کے لئے دو قسم کے بیکٹیریا استعمال کئے جاتے ہیں:

۱) بری وی بیکٹیریم لیکٹو فرمینٹم (Brevibacterium lactofermentum)

یہ بیکٹیریا سویابین (Soybean) میں پایا جاتا ہے اور سویابین کے دیگر اجزاء سے اس بیکٹیریا کو الگ کرنے کے لئے تحلیل یعنی ہائیڈرولیسز (Hydrolysis) کے عمل سے گزارا جاتا ہے، پھر بیکٹیریا کو سویابین کے اجزاء سے الگ کر کے انہی مراحل سے گزارا جاتا ہے جو کہ ذیل میں سی گلوٹامیکم کی تفصیل میں آرہا ہے۔

۲) سی گلوٹامیکم (C.glutamicum)

سی گلوٹامیکم (C.glutamicum) فرمنٹیشن میں استعمال ہونے والا دوسرا بیکٹیریا ہے جو کہ جانوروں کے گوبر، مٹی، پھلوں اور سبزیوں میں پایا جاتا ہے۔

اس بیکٹیریا کو نشوونما کے لئے ایک چھوٹی سی پلیٹ کی طرح کے برتن (nutrient broths and agar plates) میں ڈالدیا جاتا ہے، جس میں گلوکوز، نائٹروجن اور کاربن کا مجموعہ جس کو گروتھ میڈیم یا کلچر میڈیم (growth medium or culture medium) کہتے ہیں، مائع حالت میں ہوتا ہے، اس دوران اس پلیٹ کو ایک خاص درجہ حرارت میں رکھ کر ایک مخصوص رفتار سے گھمایا جاتا ہے، جس سے اس مائع کو گلوٹامیٹ ایسڈ میں تبدیل کرنے اور اس بیکٹیریا کی نشوونما اور بڑھوتری کا عمل تیزی سے وقوع پذیر ہوتا ہے۔ پھر کچھ وقت (تقریبا ۱۲ گھنٹے) کے بعد جب یہ بیکٹیریا ایک حد تک بڑھ جاتا ہے تو پھر اس عمل کو دوسری مرتبہ اسی طرح کے ایک بڑے برتن میں کیا جاتا ہے اور پھر تیسری مرتبہ ایک بہت بڑے ٹینک میں یہی عمل بڑے پیمانے پر کیا جاتا ہے، پھر اس کے بعد گلوٹامیٹ ایسڈ کو فلٹر کر کے ٹینک میں موجود باقی مادوں (چینی، بیکٹیریا، نائٹروجن وغیرہ) سے الگ کر دیا جاتا ہے، اور پھر اس ایسڈ میں سوڈیم کاربونیٹ (Sodium Carbonate) ڈال دیا جاتا ہے اور مائع حالت سے ٹھوس حالت میں تبدیل کر دیا جاتا ہے، جس کے بعد یہ ایک نمک کی شکل میں آجاتا ہے۔

Monosodium glutamate can generally be produced by three methods: (1) hydrolysis of proteins such as gluten or proteins present in sugar beet wastes, (2) synthesis, and

جاری ہے----

(3) microbial fermentation. In the hydrolysis method, the protein is hydrolyzed with a strong mineral acid to free amino acids, and the glutamic acid is then separated from the mixture, purified, and converted to its monosodium salt, [monosodium glutamate]. This used to be the major method of [monosodium glutamate] manufacture. Currently most of the world production of [monosodium glutamate] is by bacterial fermentation. In this method bacteria (especially strains of Micrococcus glutamicus) are grown aerobically in a liquid nutrient medium containing a carbon source (e.g., dextrose or citrate), a nitrogen source such as ammonium ions or urea, and mineral ions and growth factors. The bacteria selected for this process have the ability to excrete glutamic acid they synthesize outside of their cell membrane into the medium and accumulate there. The glutamic acid is separated from the fermentation broth by filtration, concentration, acidification, and crystallization, followed by conversion to its monosodium salt [monosodium glutamate]."(10)

To begin the process, stocks of C. glutamicum are used to inoculate shake flask cultures. The resulting cells are transferred to a small seed culture tank that is grown and used to inoculate a larger tank, and so on. The intermediate seed culture volumes are variable but generally in the range of 200-1000 liter, then 10,000-20,000 and finally the production tank of about 50,000-500,000 l. The process is carefully controlled at each step such that cell density, nutrient composition, temperature, pH, aeration, agitation rates and sugar flow rates are as consistent as possible from batch to batch.(18)

جاری ہے----

A growth medium or culture medium is a liquid or gel designed to support the growth of microorganisms or cells,[1] or small plants like the moss Physcomitrella patens.[2] There are different types of media for growing different types of cells.[3]
There are two major types of growth media: those used for cell culture, which use specific cell types derived from plants or animals, and microbiological culture, which are used for growing microorganisms, such as bacteria or yeast. The most common growth media for microorganisms are nutrient broths and agar plates; specialized media are sometimes required for microorganism and cell culture growth.(15)

Microbiological cultures can be grown in petri dishes of differing sizes that have a thin layer of agar-based growth medium. Once the growth medium in the petri dish is inoculated with the desired bacteria, the plates are incubated...... Another method of bacterial culture is liquid culture, in which the desired bacteria are suspended in liquid broth, a nutrient medium. These are ideal for preparation of an antimicrobial assay. The experimenter would inoculate liquid broth with bacteria and let it grow overnight (they may use a shaker for uniform growth).........For the purpose of gelling the microbial culture, the medium of agarose gel (agar) is used. Agar is a gelatinous substance derived from seaweed. A cheap substitute for agar is guar gum, which can be used for the isolation and maintenance of thermophiles..... A pure culture may originate from a

جاری ہے----

single cell or single organism, in which case the cells are genetic clones of one another.(16)

Corynebacterium glutamicum is a very important fermentative bacteria most widely know for its role in the production of monosodium glutamate, or MSG. Discovered in 1957 in Japan as a natural producer of glutamic acid......... It is found in soil, animal feces, fruits and vegetables.(17)

MSG is produced through fermentation of molasses-sugar (molasses) by the bacteria (Brevibacterium lactofermentum). In this fermentation process, will first produce Glutamic Acid. Glutamic acid as a result of this fermentation process, then add soda (Sodium Carbonate), so that will be formed Monosodium Glutamate (MSG). MSG this happens, then purified and crystallized, so it is a crystal-pure powders, ready to be sold in the market.(25)

Sodium carbonate (also known as washing soda or soda ash).......... It can be extracted from the ashes of many plants. It is synthetically produced in large quantities from table salt and limestone in a process known as the Solvay process.(26)

The Solvay process....... is the major industrial process for the production of soda ash (sodium carbonate)....... The ingredients for this process are readily available and inexpensive: salt brine (from inland sources or from the sea) and limestone (from mines). The worldwide production of soda ash in 2005 has been estimated at 42 billion kilograms (92 billion pounds),[1] which is more than six kilograms per year for each person on earth. Solvay-based chemical plants now produce roughly

جاری ہے----

three-fourths of this supply, with the remainder being mined from natural deposits.(27)

مونوسوڈیم گلوٹامیٹ (Monosodium Glutamate) کا حکم:

مذکورہ بالا تفصیل کا خلاصہ یہ ہے کہ:

الف)مونوسوڈیم گلوٹامیٹ بنانے میں جو چیزیں استعمال کی جاتی ہیں ان میں کوئی بھی چیز حرام نہیں ہے۔

ب)اس کے بنانے میں جو بیکٹیریا استعمال کیا جاتا ہے وہ بذات خود حرام یا ناپاک نہیں ہوتا، اور نہ اس سے حاصل ہونے والا ایسڈ حرام یا ناپاک ہوتا ہے۔

ج)مونوسوڈیم گلوٹامیٹ کا مضرِ صحت ہونا بھی ثابت نہیں۔

د)گلوٹامیٹ ایسڈ بن جانے کے بعد اس کو باقی سارے مادوں سے الگ بھی کر دیا جاتا ہے۔

مونوسوڈیم گلوٹامیٹ کے بنانے میں جو مذکورہ بالا طریقہ ہماری معلومات میں آیا ہے اس کے مطابق مونوسوڈیم گلوٹامیٹ میں کوئی حرام یا ناپاک چیز استعمال نہیں کی جاتی، لہٰذا ان اشیاء سے بنایا جانے والا مونوسوڈیم گلوٹامیٹ حلال ہوگا اور اسکا استعمال بھی جائز ہوگا، البتہ اگر کہیں سے یہ یقینی طور پر معلوم ہو جائے کہ دنیا میں اگر کسی جگہ اس کے بنانے میں مذکورہ بالا اجزاء کے علاوہ، حرام اجزاء شامل کئے جاتے ہیں تو ایسی صورت میں یہ حلال نہیں ہوگا اور نہ ہی اسکا استعمال جائز ہوگا۔

بعض لوگوں کا یہ کہنا کہ مونوسوڈیم گلوٹامیٹ کیڑوں سے حاصل کیا جاتا ہے، مذکورہ معلومات کے مطابق یہ بات بھی درست نہیں۔

مونوسوڈیم گلوٹامیٹ (Monosodium Glutamate) کے حلال ہونے سے متعلق دیگر ممالک سے جاری ہونے والے چند فتاوی بھی بطور تائید کے منسلک کئے جاتے ہیں۔(۲۱اور ۲۲)

A report from the Federation of American Societies for Experimental Biology (FASEB) compiled in 1995 on behalf of the United States Food and Drug

جاری ہے----

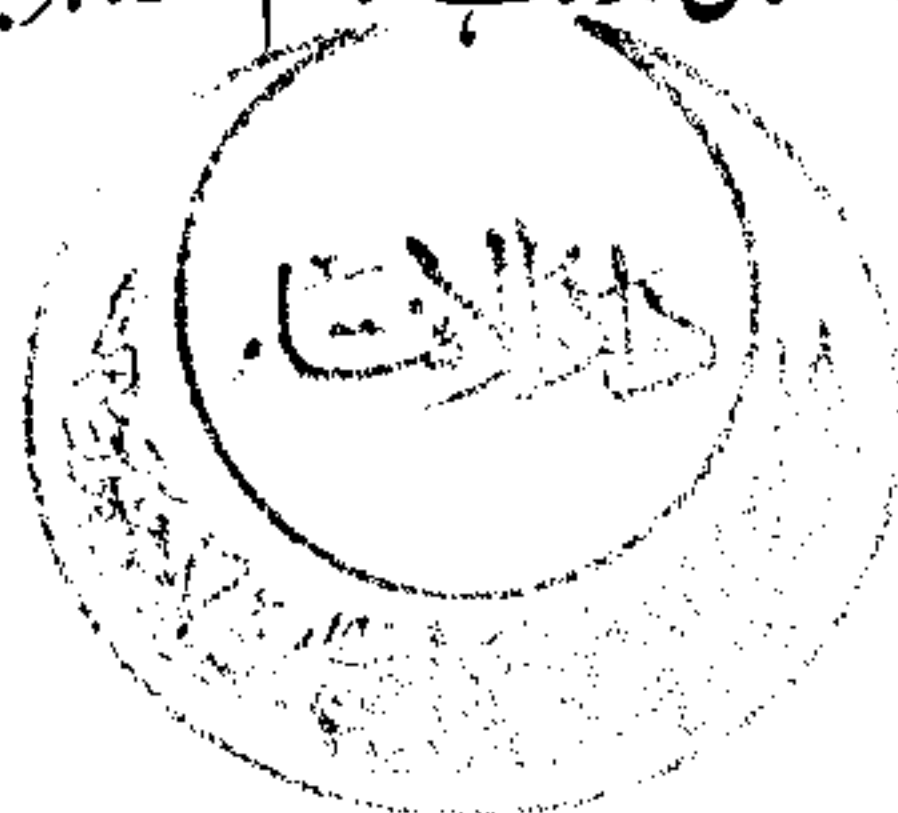
Administration (FDA) concluded that MSG is safe for most people when "eaten at customary levels".(23)

مونو سوڈیم گلوٹامیٹ (Monosodium Glutamate) یعنی چائینیز نمک کی حلت پر پیدا ہونے والا شبہ اور اس کی حقیقت:

MSG (اجینو موٹو) کی حلت پر سب سے پہلا شبہ اس وقت کیا گیا جب مجلس علماء انڈونیشیا نے جولائی ۲۰۰۰ء میں حلال سرٹیفیکیٹ جاری کرنے کے لئے اجینو موٹو بنانے کے طریقہ کار کا از سرِ نو جائزہ لیا تو اس طریقۂ کار میں استعمال ہونے والا ایک نیا جزء پایا گیا جو کہ اس سے پہلے اس طریقہ میں موجود نہیں تھا۔ پھر جب اس کے بارے میں تحقیق کی گئی تو معلوم ہوا کہ یہ ایک اینزائم (Enzyme) ہے جو کہ خنزیر کے لبلبہ (Pig pancreas) سے حاصل کیا جاتا ہے اور یہ ہائیڈرولیسز (Hydrolysis) کے عمل میں بیکٹو سوئیٹان (Bactosoytone) نامی ایک مادہ (گروتھ میڈیم) میں استعمال ہوتا ہے یہ مادہ سویابین (Soybean) سے حاصل کیا جاتا ہے اور اس میں مذکورہ بیکٹیریا یعنی بری وی بیکٹیریم لیکٹو فرمینٹم (Brevibacterium lactofermentum) کو نشو ونما کے لئے ڈالا جاتا ہے، اب بیکٹیریا کی نشو ونما کے عمل میں تیزی پیدا کرنے کے لئے بیکٹو سوئیٹان (Bactosoytone) میں خنزیر کے لبلبہ (Pig pancreas) سے حاصل ہونے والا اینزائم ڈالا جاتا ہے۔ اس بناء پر مجلس علماء انڈونیشیا کی فتوی کمیٹی نے بیکٹو سوئیٹان (Bactosoytone) سے حاصل ہونے والے اجینو موٹو کو حرام قرار دے دیا تھا، اس طرح اجینو موٹو کے حرام ہونے کی ایک خبر مشہور ہو گئی اور اس کی حلت میں شبہ پیدا ہو گیا۔

مجلس علماء انڈونیشیا کی فتوی کمیٹی کی تنبیہ پر اجینو موٹو کمپنی نے بیکٹو سوئیٹان (Bactosoytone) کا استعمال چھوڑ کر مامینو (Mameno) نامی ایک دوسرا گروتھ میڈیم (Growth medium) استعمال کرنا شروع کر دیا جس میں خنزیر کا کوئی جزء شامل نہیں تھا، اور اس طرح اجینو موٹو کو حرام اجزاء سے پاک کر دیا گیا۔

ماہرین کی تحقیق کے مطابق خنزیر کے لبلبہ سے حاصل ہونے والا اینزائم کسی بھی مرحلہ میں اجینو موٹو (MSG) کا نہ جزء بنتا ہے اور نہ ہی اسکے کسی جزء میں سرائیت کرتا ہے، بلکہ یہ بیکٹیریا کی نشو ونما کے ایک خارجی عمل میں تیزی پیدا کرنے کے لئے استعمال ہوتا ہے، تاہم اگر ماہرین کی یہ تحقیق واقعہ کے مطابق نہ ہو اور یہ بات

جاری ہے----

ثابت ہو جائے کہ خنزیر کا مذکورہ جزء اجینوموٹو کا جزء بنتا ہے یا اس کے کسی جزء میں سرائیت کرتا ہے تو اس صورت میں یہ نمک حلال نہیں ہو گا اور نہ اس کا استعمال جائز ہو گا۔

The certificate is valid for two years, but the LPPOM MUI must be consulted promptly on any change of ingredient, food additive or raw material in order to gain approval for its use. Ajinomoto obtained its latest h a l a l certificate in September 1998 and reapplied in July 2000. The application showed that one of Ajinomoto's ingredients had been changed Đ from Bactopeptone to Bactosoytone Đ without consulting the L P P O M - M U I.

The main raw material of Ajinomoto is sugarcane molasses, fermented by microbes and made into MSG, which is further separated and purified. Bactosoytone, which is not produced by P.T. Ajinomoto-In-donesia itself but is purchased from the Difco Corporation in the United States, is used as the growth medium for the fermentation microbes. Bactosoytone is made from soybeans out of which the protein is hydrolyzed. The LPPOM-MUI looked for information on this unfamiliar ingredient and they received a letter from the United States informing them that in the process of hydrolysis, an enzyme extracted from a pig pancreas is used as a catalyst in the manufacturing of Bactosoytone. The use of such an enzyme in the production process became an issue even though the final product of Ajinomoto does not contain any pork e n z y m e. The LPPOM-MUI reported these findings to the Fatwa Committee, where the matter was hotly debated. In October 2000 the LPPOM-MUI advised P.T. Ajinomoto-Indonesia to stop using Bactosoytone. They heeded this and from 23 November began to replace Bactosoytone with Mameno, which is free from pork enzymes. On 16 December the Fatwa Committee concluded that the

جاری ہے۔۔۔۔

Ajinomoto that had been produced by using Bactosoytone was h a r a m.(28)
Bactosoytone as a medium for bacterial growth, made separate (by Difco Company in the U.S.), by the way-enzymatic hydrolysis of soy protein (Soyprotein). In simple language, soy protein is broken down with the help of enzymes that produce short-chain peptides (peptone) Bactosoytone called it. The enzyme used in hydrolysis process is called porcine, and this enzyme was isolated from the pancreas-pig.
It is worth highlighting that, porcine enzyme used in the manufacturing process Bactosoytone media, only serves as a catalyst, meaning it only affects the enzyme hydrolysis reaction rate of soy protein into Bactosoytone, WITHOUT go in the molecular structure Bactosoytone it. So Bactosoytone produced from-enzymatic hydrolysis process, the CLEAR-FREE from the elements pig!, Other than because it happens Bactosoytone products undergo a process of "clarification" before being used as growth media, also because it is the element of porcine enzyme is not included in Bactosoytone molecular structure, because only as a catalyst only porcine Clarification process in question is the separation of the porcine enzyme Bactosoytone happened. This process is done by heating 160oF for at least 5 hours, then made filtration, to separate the enzyme from porcine Bactosoytone his product. Filtrate that is clean is then evaporated, and taken Bactosoytone happens.
It is worth highlighting that the process of making this Bactosoytone Media is an entirely separate process with the process of making MSG. Media Bactosoytone is a bacterial growth media, and sold in the market, not just for bacteria MSG maker, but also for other bacteria are used for making other industrial-biotech products.(29)

جاری ہے----

Abdurrahman clears Ajinomoto in bactosoytone-in-MSG case

10 January 2001 02:11 [Source: ICIS news]

JAKARTA (CNI)—Ajinomoto Indonesia and its Japanese parent are awaiting formal clearance by Islamic authorities and police here for their use of bactosoytone in producing monosodium glutamate (MSG) food seasoning.

This follows a declaration by President Abdurrahman Wahid that Ajinomoto Indonesia's MSG products are safe for consumption by Muslims. (Islam prohibits pork in food; bactosoytone is derived from porcine.)

Abdurrahman, who was chairman of Nahdatul Ulama (the largest Muslim organisation in Indonesia) before becoming President, said that according to scientific investigation, the products themselves do not contain porcine, and are "halal" (consumable by Muslims).

Police confirmed on Wednesday that they are releasing the eight senior Ajinomoto Indonesia employees who were arrested in connection with the case. They are also allowing the reopening of the company's plant.

CNI understands that Abdurrahman's position may generate protests from Muslim organizations. However, his spokesman, Wimar, said: "We don't see why they should bicker and jostle over this. Bactosoytone is a bio-catalyst derived from porcine and is used somewhere upstream in the MSG process. It isn't in the seasoning. Anyway, no one is obliged to consume Ajinomoto products."

(30)

1: Wikipedia
2: Wikipedia
3: Wikipedia
4: Wikipedia
5: www.truthinlabeling.org
6: Wikipedia
7: http://www.alsforums.com/definitions/glutamate.html
8: Wikipedia
9: Wikipedia
10: www.truthinlabeling.org from: Leung, A. and Foster, S. *Encyclopedia of Common Natural Ingredients Used in Food, Drugs , and Cosmetics*. New York: Wiley, 1996. pp 373-375.
11: http://www.biotechlearn.org.nz/focus_stories/mining_milk/hydrolysis_of_protein
12: Wikipedia
13: http://www.brewerylane.com/fermentation.html
14: http://www.wisegeek.com/what-is-fermentation.htm
15: Wikipedia
16: Wikipedia
17: http://www.holisticmed.net/aspartame/aminoacid.pdf
18: aminoacid.pdf
19: http://special.worldofislam.info/Food/numbers.html

جاری ہے----

21: C:\Users\Dell\Desktop\extra\I wanna know Chinese salt which also known as Ajeeno Moto and Mono Sodium Glutamate is Halal or Haram, we use it in cooking Chinese food_ Ya Mujeeb Islamic Dua, Names of Allah, Sharia Masail.mht

22: http://www.imranhosein.org/faq/59-general/236-is-ajinomoto-halal.html, from Kuala Lumpur

The process that Ajinomoto uses to manufacture MSG is technically Halal and acceptable within Islam. The process of creating enzymes leads to the original extracts (almost always plant-based) to be completely altered in its molecular form, and based on the principle of Istis-haab, because the final product is also non-reversible to the original extracts and that there is no trace of the original extract, then the final product is definitely Halal. As a quick example of its Halal status, Malaysia's Board for Halal Certification accepts the MSG as Halal.

23: Wikipedia
24: http://www.enotes.com/how-products-encyclopedia/molasses
25: mhtml:file://C:\Users\Dell\Desktop\extra\Preparation and Manufacturing of Monosodium Glutamate (MSG) Formulation(pork

جاری ہے----

enzyme).mht!http://formulation.vinensia.com/2011/03/preparation-and-manufacturing-of.html
26:Wikipedia
27: Wikipedia
28:https://openaccess.leidenuniv.nl/bitstream/handle/1887/17540/ISIM_9_Ajinomoto_Indonesia_Haram_or_Halal.pdf;jsessionid=4543961791DCB2EC7FEF729F4919A39E?sequence=1
29: mhtml:file://C:\Users\Dell\Desktop\extra\Preparation and Manufacturing of Monosodium Glutamate (MSG) Formulation(pork enzyme).mht!http://formulation.vinensia.com/2011/03/preparation-and-manufacturing-of.html
30: C:\Users\Dell\Desktop\extra\Abdurrahman clears Ajinomoto in bactosoytone-in-MSG case-10-01-2001-ICIS News.mht

۲)۔۔۔۔۔ مضرِ صحت اشیاء کا استعمال مکروہ ہے اسی لئے فقہاء کرام نے مٹی کا کھانا مکروہ لکھا ہے، لیکن اس کے ساتھ ساتھ یہ بھی تصریح فرمائی ہے کہ اگر کسی شخص کو کبھی کبھار مٹی یا کوئی اور مضرِ صحت چیز کھانے کا اتفاق ہو جائے تو اس میں کوئی مضائقہ نہیں، البتہ اگر کوئی مضرِ صحت چیز کسی شخص کے لئے مہلک ہو تو اس کے لئے اس کا استعمال حرام ہوگا، اور اگر کسی حلال چیز کے بارے میں بھی یہ معلوم ہو جائے کہ وہ کسی شخص کے لئے مضرِ صحت ہے تو اس شخص کو ایسی چیز کے استعمال سے اجتناب کرنا چاہیئے۔

الفتاوى الهندية – (ج ۵ / ص ۳۴۰)

أكل الطين مكروه هكذا ذكر في فتاوى أبي الليث رحمه الله تعالى وذكر شمس الأئمة الحلواني في شرح صومه إذا كان يخاف على نفسه أنه لو أكله أورثه ذلك علة أو آفة لا يباح له التناول وكذلك هذا في كل شيء سوى الطين وإن كان يتناول منه قليلا أو كان يفعل ذلك أحيانا لا بأس به كذا في المحيط الطين الذي يحمل من مكة ويسمى طين حمزة هل الكراهية فيه كالكراهية في أكل الطين على ما جاء في الحديث قال الكراهية في الجميع متحدة كذا في جواهر الفتاوى وسئل بعض الفقهاء عن أكل الطين البخاري ونحوه قال لا بأس بذلك ما لم يضر وكراهية أكله لا للحرمة بل لتهييج الداء وعن ابن المبارك كان ابن أبي ليلى يرد الجارية من أكل الطين وسئل أبو القاسم عمن أكل الطين قال ليس ذلك من عمل العقلاء كذا في الحاوي للفتاوى والمرأة إذا اعتادت أكل الطين تمنع من ذلك إذا كان يوجب نقصانا في جمالها كذا في المحيط.

جاری ہے۔۔۔۔

وفی البحر الرائق (٨/ ٢١٠):

وأكل الطين مكروه وفی فتاوی أبی اللیث ذكر شمس الأئمة إذا كان يخاف على نفسه من أكل الطين بأن كان يورث علة لا يباح له أكل الطين وكذا كل (((أكل))) شيء أكله يورث ذلك إن كان يتناول منه قليلا ويفعل أحيانا لا بأس به ـ وأكل الطين البحاری لا بأس به ما لم يسرف وكراهة أكله لا لحرمته بل لأنه يهيج الدم والمرأة إذا اعتادت أكل الطين تمنع من ذلك إذا كان يوجب النقصان فی جمالها ـ

وفی المحيط البرهانی للإمام برهان الدين ابن مازة (٥/ ٢٠٦):

أكل الطين مكروه هكذا فی فتاوی أبی اللیث رحمه الله، وذكر شمس الأئمة الحلوانی فی شرح :....أنه إذا كان يخاف على نفسه أنه لو أكله أورثه ذلك علة أو آفة؛ لا يباح له التناول، وكذلك هذا فی كل شیء سوى الطين، وإن كان يتناول منه قليلا، وكان يفعل ذلك أحيانا لا بأس به

وفی حاشية ابن عابدين (٦/ ٤٥٩):

قلت وألف فی حله أيضا سيدنا العارف عبد الغنی النابلسی رسالة سماها الصلح بين الإخوان فی إباحة شرب الدخان وتعرض له فی كثير من تآليفه الحسان وأقام الطامة الكبرى على القائل بالحرمة أو بالكراهة فإنهما حكمان شرعيان لا بد لهما من دليل ولا دليل على ذلك فإنه لم يثبت إسكاره ولا تفتيره ولا إضراره بل ثبت له منافع فهو داخل تحت قاعدة الأصل فی الأشياء الإباحة وأن فرض إضراره للبعض لا يلزم منه تحريمه على كل أحد فإن العسل يضر بأصحاب الصفراء الغالبة وربما أمرضهم مع أنه شفاء بالنص القطعی وليس الاحتياط فی الافتراء على الله تعالى بإثبات الحرمة أو الكراهة اللذين لا بد لهما من دليل بل فی القول بالإباحة التی هی الأصل۔

وفی تفسير النسفی (١/ ١٠٠):

(وَلَا تُلْقُواْ بِأَيْدِيكُمْ إِلَى التهلكة) أی أنفسكم والباء زائدة ، أو ولا تقتلوا أنفسكم بأيديكم كما يقال أهلك فلان نفسه بيده إذا تسبب لهلاكها .والمعنى النهی عن

ترك الإنفاق فى سبيل الله لأنه سبب الهلاك ، أو عن الإسراف فى النفقة حتى يفقر نفسه ويضيع عياله ، أو عن الإخطار بالنفس ، أو عن ترك الغزو الذى هو تقوية للعدو والتهلكة والهلاك والهلك واحدة۔

۳)........سگریٹ پینا شریعت میں اگرچہ حرام تو نہیں ہے مگر بلا ضرورت اسکی عادت ڈالنا مکروہ اور خلافِ اولی ہے(مأخذہ التبویب ۱۸/۲۳۱ و۴۱ز/۱۰۸)،تاہم سگریٹ کی کثرت اگر ماہر معالجین کے نزدیک کسی شخص کے لئے مضرِ صحت ہو تو اس کو اس سے بچنا چاہئے۔

وفى الدر المختار (٦/٤٦٠):

وفى الأشباه فى قاعدة الأصل الإباحة أو التوقف ويظهر أثره فيما أشكل حاله كالحيوان المشكل أمره والنبات المجهول سمته اهـ ، قلت فيفهم منه حكم النبات الذى شاع فى زماننا المسمى بالتتن فتنبه وقد كرهه شيخنا العمادى فى هديته إلحاقا له بالثوم والبصل بالأولى فتدبر۔

وفى حاشية ابن عابدين (٦/٤٥٩):

قوله (والتتن الخ) أقول قد اضطرت آراء العلماء فيه فبعضهم قال بكراهته وبعضهم قال بحرمته وبعضهم بإباحته أفردوه بالتأليف وفى شرح الوهبانية للشرنبلالى ويمنع من بيع الدخان وشربه، وللعلامة الشيخ على الأجهورى المالكى رسالة فى حله نقل فيها أنه أفتى بحله من يعتمد عليه من أئمة المذاهب الأربعة، قلت وألف فى حله أيضا سيدنا العارف عبد الغنى النابلسى رسالة سماها الصلح بين الإخوان فى إباحة شرب الدخان وتعرض له فى كثير من تآليفه الحسان وأقام الطامة الكبرى على القائل بالحرمة أو بالكراهة فإنهما حكمان شرعيان لا بد لهما من دليل ولا دليل على ذلك فإنه لم يثبت إسكاره ولا تفتيره ولا إضراره بل ثبت له منافع فهو داخل تحت قاعدة الأصل فى الأشياء الإباحة وأن فرض إضراره للبعض لا يلزم منه تحريمه على كل أحد فإن العسل يضر بأصحاب الصفراء الغالبة وربما أمرضهم مع أنه شفاء بالنص القطعى وليس الاحتياط فى الافتراء على الله تعالى بإثبات الحرمة أو الكراهة اللذين لا بد لهما من دليل بل فى القول بالإباحة

التى هى الأصل ....قوله (ربما أضر بالبدن) الواقع أنه يختلف بالاختلاف المستعملين ط ،قوله (الأصل الإباحة أو التوقف) المختار الأول عند الجمهور من الحنفية والشافعية كما صرح به المحقق ابن الهمام فى تحرير الأصول، قوله (فيفهم منه حكم النبات) وهو الإباحة على المختار أو التوقف وفيه إشارة إلى عدم تسليم إسكاره وتفتيره وإضراره وإلا لم يصح إدخاله تحت القاعدة المذكورة ولذا أمر بالتنبه ،.........قال أبو السعود فتكون الكراهة تنزيهية والمكروه تنزيها بجامع الإباحة۔

وفى تنقيح الفتاوى الحامدية (٤٢٥/٧):

مسألة أفتى أئمة أعلام بتحريم شرب الدخان المشهور فهل يجب علينا تقليدهم وإفتاء الناس بحرمته أم لا ؟ فلنبين لك ما يزيل غريب الشك عن حق اليقين بعد تمهيد ما حققه أئمة أصول الدين........والمختار عند الإمام والقاضى البيضاوى الجواز .... والحق فى إفتاء التحليل، والتحريم فى هذا الزمان التمسك بالأصلين اللذين ذكرهما البيضاوى فى الأصول ، ووصفهما بأنهما نافعان فى الشرع الأول أن الأصل فى المنافع الإباحة ، والمأخذ الشرعى آيات ثلاث الأولى قوله تعالى (خلق لكم ما فى الأرض جميعا) ، واللام للنفع فتدل على أن الانتفاع بالمنتفع به مأذون شرعا وهو المطلوب ، الثانية قوله تعالى (قل من حرم زينة الله التى أخرج لعباده) ، والزينة تدل على الانتفاع

الثالثة قوله تعالى (أحل لكم الطيبات) ، والمراد بالطيبات المستطابات طبعا وذلك يقتضى حل المنافع بأسرها ، والثانى أن الأصل فى المضار التحريم ، والمنع لقوله عليه الصلاة والسلام (لا ضرر ولا ضرار فى الإسلام) وأيضا ضبط أهل الفقه حرمة التناول إما بالإسكار كالبنج وإما بالإضرار بالبدن كالتراب ، والترياق أو بالاستقذار كالمخاط ، والبزاق وهذا كله فيما كان طاهرا وبالجملة إن ثبت فى هذا الدخان إضرار صرف خال عن المنافع فيجوز الإفتاء بتحريمه وإن لم يثبت انتفاعه فالأصل حله مع أن فى الإفتاء بحله دفع الحرج عن المسلمين فإن أكثرهم مبتلون بتناوله مع أن تحليله أيسر من تحريمه وما خير رسول الله صلى الله عليه

وسلـم بين أمرين إلا اختار أيسرهما وأما كونه بدعة فلا ضرر فإنه بدعة فى التناول لا فى الدين فإثبات حرمته أمر عسير لا يكاد يوجد له نصير نعم لو أضر ببعض الطبائع فهو عليه حرام ولو نفع ببعض وقصد به التداوى فهو مرغوب ولو لم ينفع ولم يضر هذا ما سنح فى الخاطر إظهارا للصواب من غير تعنت ولا عناد فى الجواب ، والله أعلم بالصواب كذا أجاب الشيخ محيى الدين أحمد بن محيى الدين بن حيدر الكردى الجزرى رحمه الله تعالى ------ واللہ اعلم بالصواب

محمد انس

محمد انس

دارالافتاء جامعہ دارالعلوم کراچی

۲۲ رجب ۱۴۳۲ھ

۲۵ جون ۲۰۱۱ء

الجواب صحیح

بندہ محمد تقی عثمانی عفی عنہ

۲۹ / ۷ / ۱۴۳۲ھ

مُفتی

الجواب صحیح

الجواب صحیح

محمد یعقوب عفا اللہ عنہ

۲ / ۸ / ۱۴۳۲ھ

۱ / ۸ / ۳۲ھ

الجواب صحیح

بندہ محمود اشرف غفر اللہ لہ

۳ / شعبان / ۱۴۳۲ھ

مُفتی

الجواب صحیح

عبد المنان عفی عنہ

۳ / ۸ / ۱۴۳۲ھ

نائب مُفتی

الجواب صحیح

۱۴۳۲ / ۸ / ۷ھ

مُفتی

الجواب صحیح

۸ / ۸ / ۱۴۳۲ھ

دارالافتاء

۱۳۷۵ / ۲۵

۸ / ۸ / ۳۲ھ

۱۱ / ۷ / ۲۰۱۱